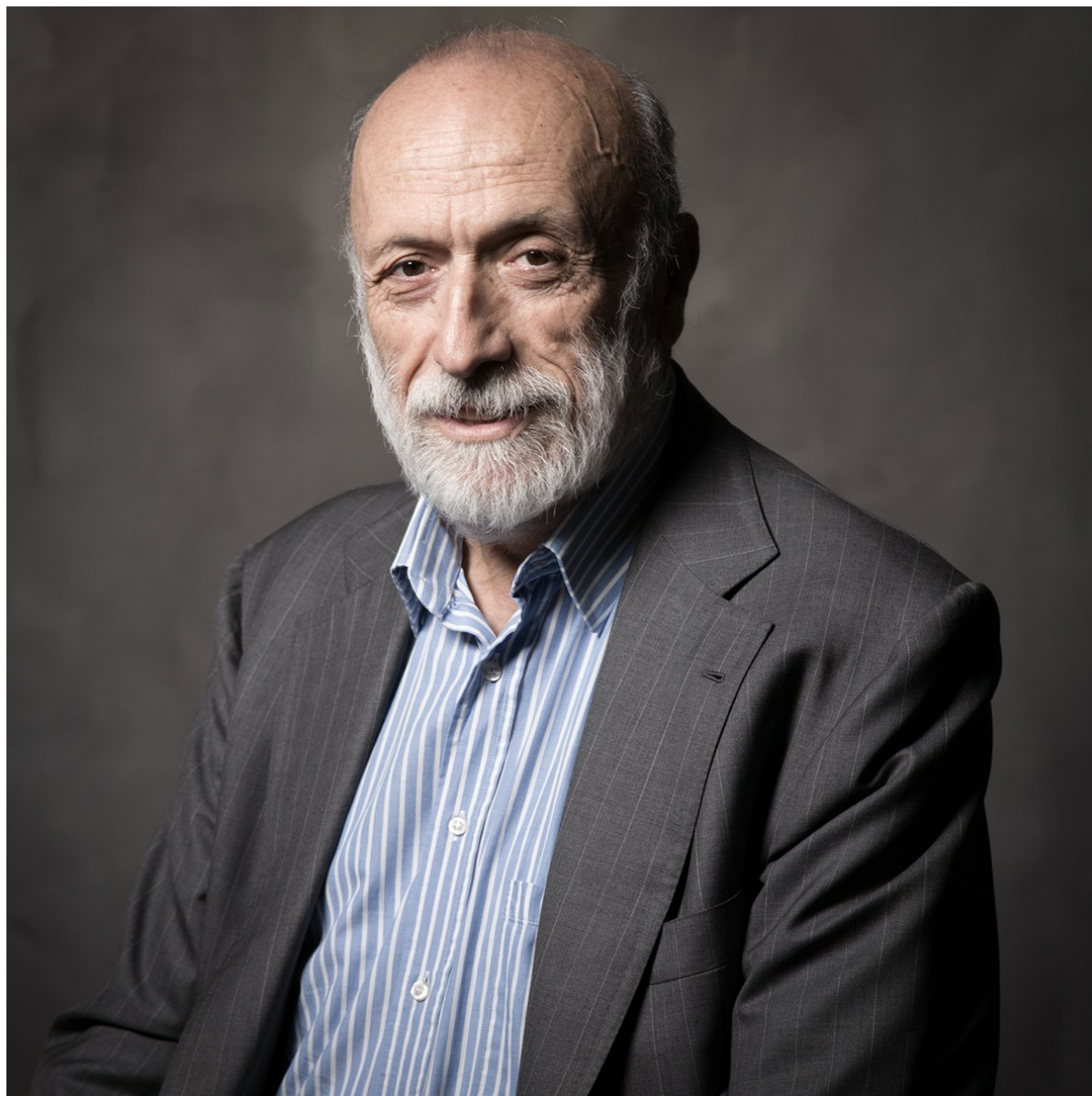


# Le Prix François Rabelais remis à Carlo Petrini, Président de Slow Food

[laradiodugout.fr/actualite/2017/11/le-prix-francois-rabelais-remis-a-carlo-petrini-president-de-slow-food/](http://laradiodugout.fr/actualite/2017/11/le-prix-francois-rabelais-remis-a-carlo-petrini-president-de-slow-food/)



Carlo PETRINI @JenniferOlson Bassa

Lundi prochain 4 décembre se tiendra la cérémonie de remise du **Prix François Rabelais** qui récompensera **Carlo Petrini**, Président Fondateur du mouvement international **Slow Food** .

Après **Michel Guérard** en 2013, le **Prince Charles** en 2014, **Aubert de Villaine** en 2015, et **Fatéma Hal** l'an dernier, le jury, composé de spécialistes de la gastronomie et des arts culinaires, a choisi cette année Carlo Petrini pour ses actions et ses engagements menés en faveur de la préservation du patrimoine culinaire mondial.

**Relais & Châteaux** , soutien du Prix François Rabelais depuis 2013 et partenaire de Slow Food depuis 2016, se réjouit de cette distinction.

Pour le Président international **Philippe Gombert** : « *Carlo Petrini est une figure incontournable du « bien manger », c'est un personnage clé dans la lutte contre*

*l'industrialisation de l'alimentation, et c'est un honneur pour nous de lui voir remettre le Prix Rabelais. »*

*Carlo Petrini ajoute « Nous avons tous l'opportunité, dans ce moment historique crucial pour l'avenir de la planète, d'agir concrètement pour défendre la biodiversité agro-alimentaire et pour lutter contre le réchauffement climatique. Les Chefs peuvent jouer un rôle important. Auparavant, ils étaient les ambassadeurs de leurs terroirs. Désormais, il est temps d'agir et de devenir protagonistes de la sensibilisation et de l'engagement des citoyens pour changer les habitudes de consommation et pour soutenir une production vraiment durable ».*

Aujourd'hui et demain au **Chef World Summit** à Monaco, Philippe Gombert, et le Vice-président **Olivier Roellinger**, s'expriment, à l'occasion du nouveau programme Slow Food « **Menu for change : Cook up a better future** ».

Dans la ligne de cette action, les Chefs Relais & Châteaux cherchent sans cesse à limiter les produits carnés et issus d'élevage intensif, à cuisiner des ingrédients locaux, de saison, en privilégiant le bio et en luttant contre le gaspillage.

**laradiodugout.fr/ 27 novembre 2017/source: Relais & Châteaux**